



FORM-TEK
DIVISION

LINEA BB

IMPANATRICI AUTOMATICHE

TECNOLOGIA AL SERVIZIO DEL RISULTATO

Con soluzioni avanzate, rendiamo ogni prodotto
croccante, invitante e irresistibile.

Progettate per impanare
in modo rapido ed uniforme
hamburger di carne e vegetali, polpette,
nuggets e bastoncini di forme
e grammature diverse,
**le nostre impanatrici automatiche
offrono un'impanatura compatta,**
senza vuoti né eccessi,
perfetta fin dal primo sguardo.

**Ideali per il collegamento in linea
con le nostre formatrici,** lavorano in modo
efficiente anche in autonomia.
La struttura in acciaio inox,
il design compatto e lo smontaggio rapido
dei componenti assicurano **prestazioni elevate,**
facilità d'uso e **igiene impeccabile,**
in qualsiasi contesto professionale.



 **la minerva**



VANTAGGI E BENEFICI D'USO

PRODUZIONE IN LINEA SENZA INTERRUZIONI

Le impanatrici si collegano facilmente alle formatrici e alle polpettatrici La Minerva, permettendo l'automazione dell'intero ciclo produttivo.

MASSIMA IGIENE E FACILITÀ DI PULIZIA

Tutti i modelli sono progettati per essere facilmente smontabili, agevolando la pulizia e la manutenzione dei componenti a contatto con il prodotto.

STRUTTURA ROBUSTA E MATERIALI DI QUALITÀ

Interamente realizzate in acciaio inox, le impanatrici garantiscono affidabilità e durata nel tempo, anche in ambienti gravosi.

EFFICIENZA E ADATTABILITÀ

La velocità fissa o variabile e il nastro modulare permettono di adattare la macchina a diversi ritmi e formati di produzione. I serbatoi capienti (pastella 15 L, impanatura 30 kg) e il sistema di soffio per rimuovere l'eccesso di pastella (BB 150T e BB 240T) consentono l'uso con un'ampia varietà di panature e pastelle, anche con ingredienti e consistenze differenti.

PROGETTIAMO E REALIZZAMO I NOSTRI PRODOTTI CON L'OBIETTIVO DI **DARE BENEFICI CONCRETI** AI PROFESSIONISTI E ALLE PROFESSIONISTE DEL SETTORE ALIMENTARE.

BB 150 / BB 150T / BB 240T

PENSATE PER SODDISFARE LE ESIGENZE DI DIVERSI SETTORI:



PICCOLA
INDUSTRIA



LABORATORI
ALIMENTARI E CARNE



GASTRONOMIA



RISTORAZIONE
COLLETTIVA

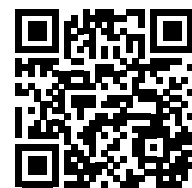
	BB 150	BB 150T	BB 240T
Produttività	approx. 2000-3000 pz/h	approx. 2000-3000 pz/h	approx. 3000-4000 pz/h
Potenza assorbita	0,18 kW (0,25 HP)	0,25 kW (0,33 HP)	0,80 kW (1,07 HP)
Alimentazione	230 / 1 / 50 (V/Hz)	230 / 1 / 50 (V/Hz)	230 / 1 / 50 (V/Hz)
Velocità nastro	fissa: 10 m/min	variabile: 9-15 m/min	variabile: 9-15 m/min
Larghezza max. nastro ingresso	150 mm	150 mm	240 mm
Serbatoio pastella	-	-	15 L
Serbatoio impanatura	-	-	30 kg
Soffio rimozione eccesso pastella	-	X	X
Peso netto	55 kg	110 kg	150 kg

VERSIONI DISPONIBILI

BB 150 - Versione da banco compatta, velocità fissa.

BB 150T - Versione da pavimento con velocità variabile e soffio per rimozione eccesso pastella.

BB 240T - Versione da pavimento top di gamma con nastro da 240 mm, serbatoi da 15 L (pastella) e 30 kg (impanatura), velocità variabile e soffio integrato per rimozione eccesso pastella.



PER MAGGIORI INFORMAZIONI
INQUADRA IL QR CODE E
VISITA IL NOSTRO SITO



Experience. Evolution. Excellence.

MINERVA OMEGA GROUP s.r.l.

Via del Vetraio, 36 • 40138 Bologna • Italia

+39 051 530.174 • info@minervaomegagroup.com

www.minervaomegagroup.com



nr. 9656-A

